



# La Traviata

Grill - Bistro

Plaza Alta, Puerto de la Duquesa



## Fish / Pescados

<b>TURBOT / RODABALLO</b> <b>SEABASS / LUBINA</b> 2 fillets of turbot or seabass or combination of the 2 served with a white wine and lemon butter sauce or plain grilled served with lemon <i>2 filetes de rodaballo o lubina, o combinación de los dos, servidos con una salsa de vino blanco y mantequilla o asado servido con limón</i>	23,00
<b>HALF PORTION / MEDIA RACIÓN</b>	13,25
<b>MONK FISH / RAPE</b> 3 medallions served with prawns and a white wine, chicory and red raddish sauce <i>3 medallones servidos con gambas y una salsa de vino blanco, achicoria y rábanos</i>	21,00
<b>SWORD FISH / PEZ ESPADA</b> <i>served with fresh tomatoes, red onions and garlic sauce servido con tomates frescos, cebollas rojas y salsa de ajo</i>	19,50
<b>SALMON STEAK / FILETE DE SALMÓN</b> <i>served with tartar sauce servido con salsa tártara</i>	18,00
<b>LANGOSTINOS / LANGOSTINOS</b> <i>marinated in garlic, olive oil and mixed herbs marinados en ajo, aceite de oliva y hierbas mixtas</i>	23,50
<b>LANGOSTINOS SMALL PORTION / LANGOSTINOS MEDIA RACIÓN</b>	15,00
all main courses are served with fresh vegetables and your choice of potatoes	<i>todos los platos principales se sirven con verduras frescas y patatas a elegir</i>
Baked potato	<i>Patata asada</i>
Sauteed potatoes	<i>Patatas salteadas</i>
French fries	<i>Patatas fritas</i>

## Side Orders / Acompañamientos

<b>SEASONAL MIXED SALAD / ENSALADA MIXTA DE TEMPORADA</b>	5,00
<b>TOMATO AND ONION SALAD / ENSALADA DE TOMATE Y CEBOLLA</b>	4,50
<b>GREEN SALAD / ENSALADA VERDE</b>	5,00

## Vegetarian Dishes / Platos Vegetarianos

<b>STUFFED PEPPER / PIMIENTO RELLENO</b> red pepper filled with vegetables, walnuts and seeds topped with Emmental cheese and gratinated in the oven <i>pimiento rojo relleno con verduras, nueces y semillas cubierto de queso emmental y gratinado en el horno</i>	13,75
<b>HOME MADE LASAGNA / LASAÑA CASERA</b>	12,50
<b>RAVIOLI WITH RICOTTA CHEESE AND SPINACH / RAVIOLI CON QUESO RICOTTA Y ESPINACAS</b> <i>served with a creamy tomato sauce servido con una cremosa salsa de tomate</i>	12,75

<b>BREAD BASKET / CESTA DE PAN</b> warm fresh rolls served with butter and garlic butter <i>bollos recién hechos servidos con mantequilla y mantequilla de ajo</i>	2,75
<b>GARLIC BREAD / PAN DE AJO</b> French bread filled with garlic & herb butter <i>pan francés relleno con ajo y mantequilla de hierbas</i>	3,25
<b>GARLIC BREAD WITH CHEESE / PAN DE AJO CON QUESO</b>	3,75
<b>GARLIC BREAD WITH TOMATO / PAN DE AJO CON TOMATE</b>	3,75
<b>BRUSQUETTA</b> toasted Italian bread topped with tomato and mozzarella <i>pan italiano cubierto de tomate y mozzarella</i>	6,50

## Cold Starters / Entradas Frías

<b>CAESAR SALAD / ENSALADA CÉSAR</b> traditional with chicken, Parmesan cheese, croutons, ice-berg lettuce and anchovies dressing <i>tradicional con pollo, queso Parmesano, croutons, lechuga iceberg y aliño de anchoas</i>	8,50
<b>TROPICAL SALAD / ENSALADA TROPICAL</b> prawns, grapefruit, pineapple, apple, strawberry and cocktail sauce <i>gambas, pomelo, piña, manzana, fresa y salsa cóctel</i>	10,25
<b>TRAVIATA SALAD / ENSALADA TRAVIATA</b> composition of mixed lettuces, onion, tomato, crispy bacon and garlic croutons, dressed with a balsamic vinaigrette <i>composición de lechugas variadas, tomate, bacon crujiente y croutones al ajo, aliñada con vinagreta balsámica</i>	7,75
<b>THREE COLOUR SALAD / ENSALADA TRES COLORES</b> avocado, mozzarella cheese and tomato served with a basil dressing <i>aguacate, queso mozzarella y tomate servida con un aliño de albahaca</i>	7,75
<b>SMOKED SALMON &amp; PRAWNS / SALMÓN AHUMADO Y GAMBAS</b> served with cocktail sauce and caviar <i>servido con salsa cóctel y caviar</i>	12,50
<b>SERRANO HAM AND MELON / JAMÓN SERRANO CON MELÓN</b>	9,75
<b>CARPACCIO OF BEEF / CARPACCIO DE TERNERA</b> thinly sliced, served with rocket, Parmesan cheese and mustard dressing <i>lonchas finas, servido con rúcula, queso Parmesano y aliño de mostaza</i>	12,00
<b>SMOOTH HOMEMADE PÂTÉ / PATÉ CASERO SUAVE</b> chicken liver and brandy pâté served with Cumberland sauce <i>paté hígado de pollo y brandy servido con salsa de arándanos</i>	7,25
<b>AVOCADO AND PRAWN COCKTAIL / CÓCTEL DE AGUACATE CON GAMBAS</b>	9,50

## Warm Starters / Entradas Calientes

GOAT'S CHEESE SALAD / ENSALADA DE QUESO DE CABRA warm goat's cheese served with sesame seeds and honey dressing <i>queso de cabra caliente servido con semillas de sésamo y aliño de miel</i>	8,25
SPARE RIBS / COSTILLAS tender and tasty served with BBQ sauce <i>tiernas y sabrosas servidas con salsa barbacoa</i>	6,50
PRAWNS PIL-PIL / GAMBAS AL PIL PIL large peeled prawns, cooked in olive oil, garlic and a secret mixture of herbs, served with bread <i>gambas grandes peladas, cocinadas en aceite de oliva, ajo y una mezcla secreta de hierbas, servidas con pan</i>	12,25
CAMEMBERT / CAMEMBERT deep fried, served with Cumberland sauce <i>frito, servido con salsa Cumberland</i>	8,95
PRAWNS OR MUSHROOMS GRATIN / GAMBAS O CHAMPIÑONES GRATINADOS stir fried with leeks, peppers, onion and garlic, topped with Emmental cheese and gratinated in the oven <i>salteadas con puerros, pimientos, cebolla y ajo, cubiertos con queso Emmental y gratinados en el horno</i>	9,75
LANGOSTINOS / LANGOSTINOS large peeled prawns sauteed in garlic and herb butter <i>langostinos pelados, salteados con ajo y mantequilla de hierbas</i>	14,00
PRAWNS VOL-AU-VENT / VOL-AU-VENT DE GAMBAS cooked in a creamy brandy and dill sauce <i>cocinadas en una cremosa salsa de brandy y eneldo</i>	9,25
WILD MUSHROOMS AND CHICKEN VOL-AU-VENT / VOL-AU-VENT DE SETAS Y POLLO cooked in cream with tarragon, peppers and onion <i>cocinadas en nata con estragón, pimientos y cebolla</i>	9,25
SOUP OF THE DAY / SOPA DEL DÍA served with a bread roll <i>servido con pan</i>	7,25

## Main Courses / Platos Principales

### Beef / Ternera

THE SWORD 500 grs / LA ESPADA 500 grs our house speciality for 2 persons. Cubes of prime fillet steak on a sword served with a variety of sauces <i>especialidad de la casa para dos personas. Tacos de solomillo de primera en una espada servido con salsa variadas</i>	48,50
FILLET STEAK 250 grs / SOLOMILLO DE TERNERA 250 grs	22,75
FILLET STEAK 125 grs / SOLOMILLO DE TERNERA 125 grs top quality - máxima calidad	14,00
RIB EYE STEAK 500 grs / CHULETON DE TERNERA 500 grs	24,75
SIRLOIN STEAK 300 grs / ENTRECÔTE 300 grs prime steak served with garlic and herb butter <i>entrecote de primera servido con ajo y mantequilla de hierbas</i>	19,50
SAUCES / SALSAS port and shallot - green pepper corn - mushroom - béarnaise - yoghurt and garlic <i>oportó y charlota - pimienta verde - champiñones - bearnesa - yogurt y ajo</i>	2,50

### Lamb / Cordero

LEG OF LAMB / PATA DE CORDERO baby lamb marinated in garlic and mixed herbs <i>pata de cordero marinada en ajo a las finas hierbas</i>	23,50
RACK OF LAMB / CHULETAS DE CORDERO served with our lamb sauce <i>servido con nuestra salsa de cordero</i>	22,50
SMALL PORTION RACK OF LAMB / MEDIA RACIÓN DE CHULETAS DE CORDERO	13,75
SHOULDER OF LAMB / PALETILLA DE CORDERO braised in red wine and bay leaves and served with the lamb sauce <i>cocinada al vino tinto y laurel, servida con salsa de cordero</i>	21,75
MARINATED LAMB CHOPS / CHULETAS DE CORDERO MARINADAS in garlic and mixed herbs <i>en ajo y finas hierbas</i>	22,50
SMALL PORTION OF MARINATED LAMB CHOPS / MEDIA RACIÓN CHULETAS DE CORDERO MARINADAS	13,75
* we serve mint sauce on the side * servido con salsa de menta	

### Poultry / Aves

CHICKEN PIRI PIRI / POLLO PIRI PIRI half grilled chicken on the bone marinated and served with our spicy piri piri sauce <i>medio pollo marinado y servido con nuestra salsa picante piri piri</i>	15,75
POUSSIN - BABY CHICKEN / POLLO POUSSIN on the bone, marinated in garlic and mixed herbs <i>marinado en ajo y hierbas mixtas</i>	14,25
CHICKEN PICASSO / POLLO PICASSO grilled chicken breast served with warm fresh fruit, flambeed with Cointreau <i>pechuga de pollo asada servida con frutas frescas cocinadas y flambeadas con Cointreau</i>	18,50
CHICKEN BREAST / PECHUGA DE POLLO served with garlic butter <i>servida con mantequilla de ajo</i>	12,75
BREAST OF DUCK / PECHUGA DE PATO sliced and served with a port and shallot sauce <i>fileteada y servida con salsa de oportó y charlotas</i>	18,75

-----O-----

CALF'S LIVER / HÍGADO DE TERNERA Dutch calf's liver, thinly sliced served with grilled bacon and caramelised onions <i>hígado de ternero holandés, finamente cortado y servido con beicon asado y cebolla caramelizada</i>	16,75
SPARE RIBS SERVED WITH BBQ SAUCE / COSTILLAS SERVIDAS CON SALSA BARBACOA	14,25
BEEF LASAGNA / LASAÑA DE CARNE	12,50